

Wasser bei Fettbrand: Mann verletzt

Braunschweig. Bei einem Brand in einer Imbissbude ist der 24-jährige Betreiber verletzt worden. Wie die Polizei mitteilt, hatte der Mann am Mittwoch gegen 9 Uhr in einer seiner Fritteuse Öl erhitzt, das dann durch Überhitzung in Brand geraten ist. Der Mann tat das, wovon die Feuerwehr immer dringend warnt: Er versuchte den Brand mit Wasser zu löschen. Dadurch kam es zu einer Fettexplosion.



1. Was geschieht mit Öl oder Fett, wenn man es zu stark erhitzt?

Das heiße Fett kann sich selbst entzünden, wenn es bis zur Zündtemperatur erhitzt wird. Dazu sind weder Flammen noch Funken nötig.

2. Beschreibe, was geschieht, wenn man Wasser auf brennendes Öl gibt.

Das Wasser verdampft schlagartig. Es schleudert das brennende Fett aus der Pfanne.

3. Auf welche Eigenschaften des Wassers ist es zurückzuführen, dass Wasser das brennende Öl nicht löscht, sondern dass es zu einer Fettexplosion kommt? Nenne zwei Eigenschaften und begründe.

1. Wasser ist schwerer als das Öl (höhere Dichte). Es sinkt nach unten.

2. Es hat eine viel niedrigere Siedetemperatur als das Öl. Es wird durch das heiße Öl daher schlagartig zum Verdampfen gebracht.

4. Wie löscht man einen Fettbrand in der Küche gefahrlos?

Man kann einen Fettbrand gut durch Ersticken löschen. Dazu legt man einen trockenen Deckel oder ein Brett auf die Pfanne oder den Topf.

5. Im Notfall ruft man rasch die Feuerwehr: Telefon: 112 !